

Verdure e funghi



Antipasti e  
finger food



N. 05 – maggio 2011

# buongiorno italia

La rivista per i ristoratori italiani in Germania

Non solo per teste calde!  
Lo SPRIZZ numero uno di De Martin

Catering e  
Partyservice

presented by  
»il ribelle«  
FABRIZIO Corona

€ 5,90 (in Germania)

Chemedia Verlag GmbH, Bechsteinstraße 27, 99423  
Weimar PVSt, Deutsche Post AG, Entgelt bezahlt, 61497

[www.buongiornoitalia.de](http://www.buongiornoitalia.de)

READY-  
TO-DRINK!

Perfetto nel gusto,  
il migliore SPRIZZ  
di De Martin.



### Cari lettori,

spero che anche voi abbiate passato bene le feste pasquali! Io sono ancora sazia di tutte le prelibatezze tipiche di questa festa: mia madre fa per l'occasione ogni anno un magnifico arrosto d'agnello. Non so come sia per voi, ma io, dopo le feste, ho bisogno di cibarmi in maniera leggera, soprattutto se penso all'estate!

E cosa è meglio in questo caso delle verdure? Proprio per questo motivo vogliamo informarvi a pagina 23 di quanto siano importanti i piatti a base di verdure in un ristorante, come alternativa a piatti a base di carne o con grassi. Essi assumono sempre più importanza nella nostra società e diventano in questo modo una parte importante del fatturato, anche perchè i costi dei prodotti sono relativamente bassi rispetto al prezzo di vendita nel locale, e quindi il guadagno è maggiore.

La verdura è al centro in qualche modo anche dell'altro tema di questo numero: Antipasti e Fingerfood! A partire da pagina 18 vi presentiamo le novità e i trend in questo campo che è sempre più apprezzato dai consumatori, anche se la novità non deve far scordare la tradizione: i tipici antipasti italiani sono amatissimi in Germania! E perchè sia sempre chiaro quali sono i tipi di catering e servizio per i fingerfood ecco a pagina 19 raccolti per voi tutti i consigli e le informazioni degli esperti.

Passiamo quindi al tema successivo, in qualche modo preannunciato: Partyservice e Catering (pagina 8)! Già molti di voi offrono questo servizio e sanno quanto questo renda e sia importante anche per l'andamento del ristorante. A tutti quelli che non sono ancora attivi nel servizio di catering e che vorrebbero iniziare con questo progetto, vorrei consigliare la lettura di pagina 16: qui avrete tutti i consigli su cosa stare considerando, prima di cominciare! Alessandro Bellardita vi informa degli aspetti legali, e io stessa sulle possibilità di pubblicità. Laura Durante, dal canto suo, ha parlato direttamente con i nostri lettori: se volete leggere quali esperienze i vostri colleghi hanno già fatto in questo campo, andate a pagina 19!

Da ultimo vorrei segnalarvi a pagina 25 un articolo sull'oro della terra italiana. Sapete già di cosa sto parlando: il tartufo! Klaus-Wilhelm Gérard, specialista di tartufi, che tutto sa sia degli aspetti scientifici sia di quelli gastronomici di questo prezioso tubero, saprà anche divertirvi con qualche curioso aneddoto.

Buona lettura!



■ **Catering e partyservice**

9 | Attrezzature, novità e consigli

pagina 8



□ **Antipasti e finger food**

19 | Bocconcini prelibati

pagina 18



■ **Verdure e funghi**

23 | Sani, nutrienti, genuini

pagina 22



---

**Rubriche**

---

- 3 | Editoriale
- 6 | Attualità
- 7 | Qualche idea in più
- 16 | Consigli legali: Il servizio catering
- 21 | Slow Food: Slow Cheese
- 25 | Speciale: Tartufi
- 28 | Speciale: Calabria sott'Olio

---

**Rubriche**

---

- 34 | Regione: Colli orientali del Friuli
- 35 | Fiere: Internorga 2011, ProWein 2011
- 36 | Cucine a confronto: Italia vs. Grecia
- 38 | Periscopio: I maccheroni "alla napoletana"
- 40 | Novità vinicole: Vinitaly 2011
- 45 | Il Belpaese in Germania



## Catering e partyservice

Diversificare l'offerta, aumentare il proprio fatturato, sono molte le ragioni che inducono affermati ristoratori ad avviare un'attività di catering, un servizio sempre più richiesto e molto promettente anche per la gastronomia italiana.

UNA SCELTA SEMPRE PIÙ FREQUENTE

# Quasi quasi apro un catering

**I**l futuro, infatti, sembra appartenere al catering, conferma alla rivista *Millionaire* Paolo Donnetti, esperto del settore: “Sono diversi i clienti a cui si può rivolgere. Dai bar ai punti vendita al dettaglio, ai singoli privati che desiderano organizzare pranzi e cene al proprio domicilio. L’attività, se ben gestita e programmata, può arrivare a offrire una buona redditività”. In Germania il catering nel 2010 ha fatturato 5,5 miliardi di euro, un volume di affari cioè superiore del 3,3 per cento rispetto all’anno precedente\*. Il settore, infatti, attivo nella ristorazione collettiva, sui mezzi di trasporto e a domicilio, viene sempre più spesso associato agli eventi, dove vengono richiesti tanto un servizio completo quanto l’allestimento di un semplice angolo spuntino.

Definiamo intanto gli ambiti del servizio. Il quadro di riferimento europeo sul quale si basa anche la classificazione dello *Statisches Bundesamt* (Istituto Federale di Statistica) distingue tra attività di catering, in cui alimenti e bevande vengono solo recapitati al cliente, da quella di *banqueting*, che fornisce pasti a domicilio per banchetti, matrimoni, fiere e comprende la preparazione dei tavoli/buffet, del servizio al tavolo, dei tavoli, delle sedie, dei tovagliati, delle posaterie e delle stoviglie, più la pulizia dei locali a fine evento. L’attività di *banqueting* è da considerare accessoria rispetto alla preparazione dei piatti e pertanto, non sono necessarie particolari autorizzazioni o licenze se non quelle già ottenute per la somministrazione e la produzione di alimenti e bevande. L’attività può essere svolta da un ristorante, un laboratorio gastronomico, o un’agenzia d’affari. Poi contano doti organizzative e predisposizione al marketing, prevedere le spese per il noleggio dei tavoli, il consumo di elettricità, la pulizia dei locali, nonché la recente imposizione del 16 per cento di imposte varata dal governo tedesco. Ma ne vale in molti casi la pena.

All’ultimo *Wettbewerb Caterer des Jahres 2010*, la gara annuale tra i *caterer* in Germania, noti esponenti del setto-

re hanno infatti fornito un quadro delle tendenze ravvisabili per il prossimo futuro nettamente positivo per la cucina italiana. Si imporrà un servizio eco-friendly, gli ingredienti premiati saranno quelli regionali, freschi, selezionati con cura, in grado inoltre complessivamente di fornire un apporto nutritivo equilibrato. La fidelizzazione a un catering da parte del cliente trasformerà la sua figura da quella di un fornitore a quella di un consulente, in grado di fornire informazioni sulla provenienza esatta degli ingredienti e sulle loro qualità. I clienti sono infatti sempre più consapevoli dell’importanza del piatto, pretenderanno qualità anche in un brunch o una festa di laurea. Grande protagonista sarà infine la cucina regionale.

Promuovere la gastronomia lucana o ligure del resto aiuta a crearsi un profilo distinto da quello di altri catering, da promuovere intanto sulla propria pagina web e attraverso iniziative come quella dell’abbonamento di un mese o di una settimana, proposto ad esempio da *Ristorante Italiano* a Berlino. Il catering è comunque un biglietto da visita perfetto per chi ha un locale proprio, in grado amplificare velocemente la propria reputazione e il numero di clienti. È una risorsa ancora non pienamente sfruttata dai ristoratori italiani che la pensano come Luigi Saletta, del *Ristorante La Padella* di Erding: “Aprire un catering da solo è una buona idea. Bisogna però avere già conoscenze con ditte, senza esperienza di un ristorante manca la conoscenza con il cliente, che prima assaggia i piatti e poi decide di eventualmente commissionare il catering”. I ristoratori del Belpaese lavorano affidandosi ancora all’iniziativa dei clienti del locale. Paolo Congio, della *Trattoria Da Paolo*, a Berlino, lamenta: “Avendo un locale non riusciamo a seguire ancora bene il catering. Ci vuole gente extra con un’altro tipo di preparazione, che contatti ditte e che metta in circolo più pubblicità”.

Ditte esterne potrebbero mettere su un’attività entusiasmante perché creativa. Oggigiorno è richiesta grande capacità estetica, il piatto deve essere presenta-

to non solo in modo accattivante ma anche originale, in un ambiente che stimoli tutti i sensi. È la formula vincente del *Flying Catering*, seguita da *Käfer* a Monaco e che prevede allestimento di tavoli da otto posti e menu di dieci portate di assaggi, presentate però in modo impeccabile. Si deve pensare a tutto, dall’illuminazione giusta, alla sistemazione dei tavoli.

I più intraprendenti potrebbero unirsi in affari con i ristoratori, costituire delle società d’affari. Se l’agenzia di affari non dispone di una propria cucina, ma si avvale di un servizio di ristorazione esterno, non occorrono altre autorizzazioni, perché tali autorizzazioni devono essere possedute dall’impresa che dispone della cucina. Semmai bisogna intendersi di contratti per ristorazione da catering, seguire corsi formativi soprattutto per avviamento di impresa e norme igieniche, entrambi offerti dalle camere di commercio e dell’Industria, dall’Associazione dei *Caterer* internazionali (*Verband der internationaler Caterer - V.I.C.*), come da *Interhoga*, la società tedesca per la promozione del settore e depositare infine l’iscrizione di avvio d’impresa alla camera di commercio di competenza territoriale. Esistono inoltre riviste del settore come *Catering Inside* o siti per la ricerca dei partner d’affari, come *www.caterer.com*. Da qui provengono anche spunti intriganti, come il *working lunch*, il pranzo in ufficio, completo di piatto principale, verdura fresca, un frutto e un dolce, il tutto servito in un simpatico box. Oppure il *tickets restaurant* può rivelarsi simpatico per il *caterer*, oltre che rappresentare una forma di gentilezza da parte della ditta verso i suoi dipendenti. Il *caterer* potrebbe sperimentare il mondo del *finger food* all’italiana o proporre il *biocatering* o il *Candle Night Dinner*. Cosa c’è di meglio che farsi recapitare a casa un romantico menu italiano, con tanto di candela? ■

Laura Durante

\* Fonte: *Statistisches Bundesamt*

### IL SERVIZIO CATERING

# Ecco alcuni aspetti legali

**I**l catering indica il complesso delle operazioni di rifornimento in massa di cibi e bevande pronti, che vengono effettuate da apposite organizzazioni nell'ambito di comunità, compagnie di trasporto, riunioni e cerimonie di ogni tipo. Esso, dunque, prevede un'attività di vendita o somministrazione del cibo in un luogo diverso da quello in cui viene prodotto. Un aspetto questo, giuridicamente non di poca importanza (vedi sotto).

Bisogna, tuttavia, distinguere l'ambito legale civile da quello amministrativo e – in un certo senso anche – penale.

#### I DIRITTI DEL CLIENTE

Per quanto riguarda la responsabilità civile del ristoratore, c'è da tener conto che chi ordina un servizio di catering ha una serie di diritti, che l'imprenditore deve conoscere: il diritto più importante è legato alla qualità del prodotto servito. Se il cibo non è buono, oppure non corrisponde a quello ordinato, il cliente può rifiutarlo. Se il cliente accetta il cibo senza lamentarsi, sarà però tenuto a pagare, senza avere un diritto alla riduzione del prezzo prestabilito. Questo vale a maggior ragione, se il cliente stesso è un imprenditore.

Al cliente, in linea generale, spetta anche la sopportazione del rischio per quanto riguarda il proprio evento (festa aziendale, concerto, matrimonio etc.). Se la festa aziendale non si terrà – ad esempio

perché pochi giorni prima salta inaspettatamente uno sponsor oppure l'azienda è stata colpita da un lutto –, il cliente è tenuto ugualmente a pagare. Alla somma complessiva pattuita il cliente potrà soltanto sottrarre le spese risparmiate dal ristoratore. Per evitare inutili contenziosi, conviene tuttavia prestabilire una caparra, che il ristoratore potrà – in questi casi – trattenere.

Inoltre, è importante istruire il cliente all'uso dell'attrezzatura messa a disposizione, informandolo esplicitamente riguardo ad eventuali pericoli (ad esempio: scottature), magari facendogli firmare una sorte di protocollo, nel quale il cliente conferma di esser stato ampiamente informato.

#### CONDIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO DI CATERING

Di fondamentale importanza, sono anche le condizioni generali del contratto (Allgemeine Geschäftsbedingungen). Il ristoratore, che offre un servizio di catering, può limitare nell'ambito delle condizioni generali la propria responsabilità in vari modi, ad esempio escludendo la responsabilità civile per eventuali danni subiti dalla controparte in caso di colpa lieve (mentre non è lecito, invece, escludere una negligenza grave oppure un danno recato intenzionalmente, oppure ancora danni recati all'integrità fisica della controparte) ovvero limitan-



do il risarcimento dei danni per eventuali ritardi solo in caso di colpa grave o intenzionalità. L'imprenditore, inoltre, può escludere o limitare la rescissione del contratto da parte del cliente a pochi giorni dall'evento, prevedendo un'adeguata penale (attenzione: questo è lecito solo se anche la controparte è un imprenditore).

#### IGIENE ALIMENTARE

Passiamo all'ambito amministrativo-penale: se da un lato è vero che, un imprenditore che offre soltanto un servizio "a domicilio" non ha bisogno di una concessione (cosiddetta *Gaststättenerlaubnis*), è anche vero, però, che il servizio catering è pienamente sottoposto alla regolamentazione concernente l'igiene alimentare. Uno degli obblighi più importanti relativo all'igiene alimentare è quello di mettere in atto un sistema d'autocontrollo aziendale al fine di valutare e stimare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari (cosiddetto HACCP). Chi non osserva le regole riguardanti l'igiene alimentare va incontro a sanzioni amministrative elevate e rischia – in extremis – anche la messa al bando dell'impresa da parte degli uffici amministrativi competenti. ■

### Alessandro Bellardita

Alessandro Bellardita si è laureato nel 2005 in giurisprudenza presso l'università di Mannheim, dove in seguito ha lavorato fino al 2008 come assistente in una cattedra di diritto privato e processuale, svolgendo allo stesso tempo il corso di dottorato di ricerca (diritto commerciale e dei trasporti). Dal 2010 è Rechtsanwalt (avvocato) presso lo studio legale Kuntze Mayer Beyer a Mannheim ([www.kmb-partner.de](http://www.kmb-partner.de)).



*Dr. Alessandro Bellardita,  
Rechtsanwalt, Mannheim*



## Verdure e funghi

L'Italia offre anche in questo ambito una straordinaria molteplicità di colture e di varietà, così che mangiare bene e sano per gli italiani significa semplicemente riferirsi a tradizione e territorio.

DALLA CAMPAGNA ALLA TAVOLA:

## La versatilità della verdura

Chi di noi non si ricorda, ripensando alla propria infanzia, i pasti con i genitori. Spesso la stessa situazione: sulla tavola la verdura, fuori gli amichetti che ci aspettano per una bella partita di calcio. Ciò che allora ci faceva mangiare le odiate verdure come il broccoli, gli spinaci, i funghi o il misto di peperoni, era piuttosto la speranza di potersi alzare dalla tavola per giocare con gli amici. Eppure la vista sul dolcetto, solo dopo aver mangiato tutto, bastava per convincerci a ingoiare le verdure, ma non perché erano “così buone” come ci volevamo sempre far credere gli adulti.

Oggi sappiamo che la verdura è buona e che ci fa stare bene. Con la sua ricchezza di scelta non deve mancare in nessun menu. Non convince soltanto negli antipasti, ma anche nei primi e secondi la verdura è una vera alternativa ai piatti “tradizionali” di carne. Per mangiare bene, sano ed equilibrato è importante mangiare molta verdura.

L'estate è alle porte. E' noto che i piatti preferiti dopo il bagno in piscina o dopo una lunga giornata sotto il sole sono quelli leggeri che non appesantiscono lo stomaco. Più di tutti gli altri alimentari, la verdura è un'adatta componente dei pasti estivi. Ma non solo: la verdura è ricca di nutrienti essenziali, e quindi i nutrizionisti ci consigliano il consumo di cinque porzioni di frutta e verdura ogni giorno dell'anno. Ma qual'è il segreto della verdura? I vari tipi contengono un gran numero di vitamine e sali minerali, necessari per la nutrizione. Si dice che ogni colore simbolizza la ricchezza di elementi diversi, così le verdure verde scuro, ad esempio, contengono un gran numero di fibre, vitamina C, vitamina E, vitamina K, acido folico, riboflavina, calcio, ferro, magnesio e potassio. Le verdure giallo-arancio, invece, sono le fonti privilegiate di beta-carotene.

Per fortuna, in un'alimentazione sana ed equilibrata (ed un piatto buono) non è necessario né accontentarsi di una semplice insalata mista né limitare la propria scelta alla verdura con il “blubb” (come venivano caratterizzati per tanto tempo gli spinaci in una pubblicità tedesca con uno starlet ben noto). La varietà è prevista perché l'offerta di verdure è straordinaria: c'è qualcosa per tutti e dunque dobbiamo sforzarci, piuttosto, di decidere quale verdura scegliere.

In cucina il “classico” appuntamento con la verdura è sicuramente l'antipasto di verdure grigliate (la scelta va dalle zucchine ai funghi, alla melanzana o ai peperoni arrostiti, ecc.).

Detto fra noi, è proprio questo sapore che noi tedeschi associamo un po' di più con il cosiddetto “bel paese”. È arrivato il momento giusto, però, per cambiare il look delle nostre verdure. Sapore, sì. Ma presentare le verdure sempre nella stessa maniera? Non c'è niente di nuovo? Alla fine quest'antipasto è veramente facile da ravviare: per chi desidera rendere le verdure grigliate un po' più simpatiche, proponiamo di metterle alternate su degli spiedini o di farle diventare mousse con un mixer e dare forma con una formina da dolci. Si noti che è gustoso e colorato mixarle insieme a coppie.

Anche come primo o secondo piatto, la verdura si presenta bene e non è in nulla inferiore a piatti pesanti o di carne. Perché,

allora, non viziare il proprio cliente con una bella lasagne di verdure miste? Anche le melanzane, le zucchine e i pomodori grandi ripieni, a discrezione dello chef, con riso o tonno e capperi sono delizie per il palato.

Due veri classici italiani che si possono gustare soprattutto nelle cucine meridionali sono la parmigiana di melanzane o quella di zucchine -anche in bianco! Cioè senza pomodoro-. Sebbene squisite non hanno trovato ampia diffusione sui tavoli in Germania. Potrebbero dunque rinnovare il menu e portarci un altro “pezzettino” d'Italia nei nostri piatti.

Una ricca proposta di verdure in una dieta dà un'alimentazione sana. Questa consapevolezza come trend parte dagli anni settanta ed è cresciuto rapidamente soprattutto negli ultimi quindici anni. Secondo un'indagine del 2007, effettuata dall'organizzazione dirigente dell'industria alimentare della Germania ([www.bve-online.de](http://www.bve-online.de)), i consumatori tedeschi ricorrono sempre di più agli alimenti “di cui si aspettano dei vantaggi per la salute”. Il consumo di questo cosiddetto Wellfood (che include i prodotti biologici, gli alimentari dietetici e la verdura) è aumentato di 23% dal 2002 al 2006. Il consumo della carne, invece, si è abbassato costantemente a partire dal 1988, anche se la carne è considerata ancora oggi la componente più importante dell'alimentazione. Questo rinnovato ragionamento si riflette anche nelle opinioni di tante delle persone che mangiano spesso fuori casa. Secondo un'indagine di GV-Praxis del 2002 ([www.ernaehrungswende.de](http://www.ernaehrungswende.de)), la maggior parte di queste persone infatti desidera un'offerta con più verdura e frutta, ma con meno carne e meno grassi.

La verdura è assolutamente versatile anche per quanto riguarda la sua offerta durante l'anno: quelle verdure che non possono essere comprate fresche sul mercato, vengono trovate di sicuro durante tutto l'anno nei congelatori di ogni supermercato.

Ci hanno fatto credere per tanto tempo che la verdura surgelata sia molto meno sana rispetto alla verdura fresca. Ma grazie alla scienza sappiamo oggi che non è affatto così. “La verdura surgelata contiene una piena carica di vitamine, dato che subito dopo la raccolta viene scottata, ossia viene sbollentata con acqua e vapore e poi surgelata immediatamente”, spiega Kerstin Zuk, direttrice della campagna “cinque volte al giorno” in un'intervista pubblicata sulla “piattaforma della salute” [www.vitacliv.ch](http://www.vitacliv.ch). “Ciò significa che i prodotti surgelati spesso sono ancora più ricchi di vitamine e più croccanti della frutta e della verdura fresca, che, prima d'essere consumata, è stata depositata per vari giorni”. Un altro aspetto importante, allora, per includere un'ampia scelta di piatti a base di verdura nei menù.

Possiamo, dunque, tirarne le somme: le verdure sono irrinunciabili per un menu completo. Un'alimentazione sana anche fuori casa, piatti che non appesantiscono lo stomaco con degli elementi scelti esclusivamente per il benessere e un'ampia varietà di pasti innovativi: i vostri clienti vi saranno riconoscenti per questo. ■

Sarah Jane Borchert

BAR SETTANTOTTO

# Una buona annata

**C**i sono anni in cui le cose vanno bene: il 1978 è stato uno di quelli. Non solo il Barolo ha registrato in quell'anno un'ottima qualità ma anche altri eventi importanti per il successo dell'Italia hanno visto la luce.

Alfredo Cannizzaro e Giovanni Zarrella, proprietari della Pizzeria trend "78" nel quartiere Rodenkirchen di Colonia ci dicono: "Volevamo un nome che avesse a che fare con noi, e siccome siamo ambedue nati nel 1978 abbiamo battezzato il locale così." E quando alla fine del 2010 il ristorante, viene aperto viene da subito frequentato dal gotha del mondo televisivo: non c'è da stupirsi perché Giovanni Zarrella ha, prima della sua carriera gastronomica, una vita alle sue spalle come musicista e conduttore televisivo: "Ho sempre sognato di fare qualcosa nel campo della gastronomia, già i miei genitori hanno avuto un ristorante e anche mia sorella è attiva in questo campo, la gastronomia ha quindi una lunga tradizione di famiglia e grazie al mio amico Alfredo adesso posso coronare questo sogno". I due chefs hanno partecipato

alla trasmissione di pro7 "Pizza, Pasta & Amore", assieme alla moglie di Giovanni, la nota Jana Ina che li ha aiutati nella trasformazione del locale, questo è ormai una tappa obbligata per i vip e i fans di tutta la Germania.

Adesso sono seduti tutti e due sulla bella Terrazza del Settantotto, si godono l'atmosfera primaverile e scherzano durante l'intervista. Così semplici e naturali anche se il loro locale è, almeno al weekend, tutto prenotato da tempo ed è diventato ormai uno standard? Si scherzano "Siamo solo un locale comodo e alla moda, con una buona cucina italiana e la pizza che è il nostro forte" E a ragione, solo leggendo la grande carta del menù modernissima e innovativa, vine l'acquolina in bocca H'ugo's Pizza ("con un saluto affettuoso al nostro amico di Monaco") con i tartufi di Alba, la Pizza Filetto di tonno (la preferita dai due!) mostra i filetti di tonno marinato al limone di una assoluta freschezza, incoronata da un aceto balsamico di 18 anni, e da cipolline. Anche la frazione vegetariana e attenta alla linea deve soccombere:

la topmodel Monica Ivancan, amica dei due, ha creato alla festa di inaugurazione la pizza "Top Model" subito inserita nel menu. "Usiamo solo prodotti di qualità e freschi", ci dice Alfredo, mentre Giovanni organizza gli eventi futuri. Ad aprile ci sarà un programma per il fine settimana: domenica giorno della pizza, che tutti possono scegliere dal menù per un prezzo di base, venerdì e sabato Giovanni canta dal vivo: "È una cosa che voglio fare più spesso, gli ospiti avranno dell'ottimo cibo, ma anche divertimento!" E per tutti quelli che vogliono una buona birra? Una Peroni Nastro Azzurro naturalmente! "Noi siamo legati alla nostra tradizione e per questo per noi era subito chiaro che i nostri ospiti debbano avere una vera birra italiana. Una fresca Peroni Nastro Azzurro funziona benissimo con ogni nostro piatto ma anche questa marca trend è perfetta per lo stile del nostro locale: chic e naturale al tempo stesso". Alla fine i due chef mi invitano al prossimo evento: non me lo lascerò scappare, non tutti i giorni capita l'occasione di incontrare la buona annata! ■

*Tamara Dragus*

Settantotto  
pizza.bar.musica  
Hauptstraße 47  
50996 Köln-Rodenkirchen  
Tel. 0221 392645

Orari:  
Mar-Ven 17:00 – 1:00  
Sab 17:00 – 3:00  
Dom 17:00 – 1:00

**➤ Per saperne di più**  
[www.settantotto.de](http://www.settantotto.de)



Giovanni Zarrella e Alfredo Cannizzaro



VINI DI GRANDE CARATTERE

# Colli Orientali del Friuli

L'ambito territoriale dei Colli Orientali del Friuli, è stato definito nel 1970 con l'approvazione del disciplinare di produzione della D.O.C.. Comprende l'intera formazione collinare della porzione orientale della provincia di Udine che, partendo da nord, interessa i territori dei comuni di Tarcento, Nimis, Poivoleto, Attimis, Faedis, Torreano, la parte est di Cividale, San Pietro al Natisone, Prepotto. Quindi prosegue (direzione sud-ovest) verso Premariacco, Buttrio, Manzano, S. Giovanni al Natisone e Corno di Rosazzo.

Si tratta di rilievi di altitudine compresa tra i 100 e i 350 metri s.l.m., omogenei tanto per condizioni climatiche quanto per l'origine geologica. In tempi lontani (35-55 milioni di anni or sono) la pianura friulana era invasa dal mare e le coste si trovavano quasi a ridosso delle attuali Prealpi Giulie. Sul fondo di questa arcaica laguna, nel corso dei millenni, si realizzò un lento processo di sedimentazione che diede origine a imponenti formazioni le quali, con il ritiro del mare, emersero dalle acque. Questi depositi di origine eocenica si presentano oggi come un'alternanza di strati di marne (argille calcaree) ed arenarie (sabbie calcificate) dall'aspetto molto tipico. Terreni straordinariamente vocati alla viticoltura per la loro giacitura e composizione.

Nel corso dei secoli, il profilo dei pendii è stato modellato con il lavoro di generazioni di viticoltori. Lo sguardo del visitatore può rincorrere i gradoni e le terrazze vitate; ma si riposa spesso su ampie zone boschive, per poi spaziare sulla pianura incorniciata, all'orizzonte, dallo scintillare del mare.

Questa è la migliore posizione geografica per la viticoltura: le Alpi Giulie alle spalle e il mare Adriatico di fronte! Qui la vite trova riparo dalle fredde correnti del nord e gode di una costante, benefica ventilazione. All'interno del comprensorio vi sono tuttavia infiniti microclimi: più freschi e umidi a nord a ridosso delle montagne; più miti e asciutti a sud dove, come 20 secoli or sono, assieme alla vite crescono e fruttificano gli ulivi, testimoni silenziosi di antichissime tradizioni contadine.



Il Consorzio Tutela Denominazione Origine Vini "Colli Orientali del Friuli" è nato – tra i primissimi in Italia – nel 1970. Oggi il Consorzio riunisce circa 200 soci, dei quali circa i 3/4 sono imbottigliatori. Dai loro vigneti (2300 ettari iscritti all'albo) producono oltre 80 mila ettolitri di vino DOC, dei quali almeno il 30 per cento viene commercializzato all'estero.

Nel 2010 il Consorzio Colli Orientali del Friuli ed il Consorzio Ramandolo si sono uniti dando vita ad una nuova realtà ancora più forte, il Consorzio tutela vini "Colli Orientali del Friuli" e "Ramandolo" che, oltre a tutelare la doc Colli Orientali del Friuli, tutela anche le due uniche denominazioni di origine controllata e garantita in regione, il Picolit ed il Ramandolo.

Arte, cultura, storia e, naturalmente, vino: la zona di produzione dei vini DOC "Colli Orientali del Friuli", che ha in Cividale il suo capoluogo enologico ed il centro più conosciuto fuori dai confini regionali, è ancora tutta da scoprire – o quasi – dal punto di vista turistico e paesaggistico.

A pochi chilometri da Udine e da località balneari ben note ai turisti italiani e stranieri, come Lignano e Grado, è possibile dedicarsi a un tipo di turismo diverso, adatto a quanti vogliono scoprire le tradizioni e la storia di terre ricche di bellezze naturali e di tesori artistici.

Dalle pendici del monte Bernadia, a nord, fino allo Judrio che segna il confine tra le province di Udine e di Gorizia, c'è solo l'imbarazzo della scelta: scoprire i ruderi di castelli medievali nei dintorni di Attimis, visitare monumenti religiosi come la Pieve di San Gervasio a Nimis o l'Abbazia di Rosazzo, Cividale con le sue vestigia romane e longobarde...

Per gli sportivi, o per chi più semplicemente ama la natura, un'infinità di sentieri da percorrere in mountain-bike o tranquillamente a piedi, in un paesaggio dove armoniosamente si alternano boschi e vigneti.

Vigneti che, inevitabilmente, ci riportano al vino. Gli oltre 2000 ettari vitati di questo territorio sono stati ribattezzati "Parco della vite e del vino", felice sintesi di un progetto che vuole garantire alla vitivinicoltura il massimo dello sviluppo nell'ambito di una gestione integrata delle risorse economiche ed ambientali; una integrazione nella quale il turismo enogastronomico ha una parte importante.

La produzione dei Colli Orientali del Friuli, rigorosamente contenuta in termini quantitativi, si caratterizza per la manualità delle vendemmie e per l'uso discreto delle più moderne tecniche enologiche al fine di garantire l'alto standard di qualità dei vini.

I vitigni autoctoni coltivati nella zona dei Colli Orientali del Friuli sono la Malvasia, il Picolit, il Pignolo, il Refosco dal Peduncolo Rosso, la Ribolla gialla, lo Schioppettino, il Tazzelenge, il Tocai Friulano e il Verduzzo Friulano. Tali vini possono vantare oltre duemila anni di storia documentata, da quando i Romani, così narra Tito Livio nella sua storia di Roma, stabilirono la prima colonia nella zona di Aquileia.

Questi, quindi, sono i Colli Orientali del Friuli, zona di dolci colline, vini di eccellenza millenaria. ■

### CUCINA ITALIANA E GRECA A CONFRONTO

# Che cosa fa la differenza?

**A**lla fine degli anni Cinquanta il nutrizionista americano Ansel Keys scoprì che gli abitanti di Creta non si ammalavano di tumore, non subivano attacchi di infarto, vivevano infine più a lungo di altre popolazioni. Supportati da ampie ricerche, gli studi di Keys attribuivano salute e longevità alla dieta alimentare dei cretesi, in particolare al consumo di olio di oliva. Era nata con ciò la dieta mediterranea anche se al giorno d'oggi la fortuna della gastronomia del Mare Nostrum sembra baciare più l'Italia che la Grecia, come mostrato ultimamente anche dal Club EATalian, che insieme al Governo statunitense ha avviato un programma per promuovere il consumo di prodotti italiani all'interno delle famiglie e combattere in questo modo obesità e allergie. Perché a parità di ingredienti la cucina greca non raggiunge il livello di quella italiana? E cosa possiamo imparare dalla Grecia?

La gastronomia greca e quella italiana hanno molto in comune, tanto che ancora oggi nei ristoranti californiani, lamenta il cuoco Nikki Rose, fondatore del World Culinary Arts, non è raro trovare piatti come la moussaka-cannelloni, come se provenissero dallo stesso paese. Entrambi provengono beninteso dallo stesso bacino mediterraneo, dove l'olio è il condimento principale, gli aromi quelli del sedano, del basilico, dell'origano. Tuttavia il rapporto di parentela tra le due cucine si ferma qui, rimangono tradizionalmente e stabilmente ,cugine'.

La cucina greca è sempre stata una cucina sana, semplice anche quando elaborata. Il gusto delle pietanze prevale su quello esaltabile dal cuoco, al massimo un filo d'olio racconta il piatto. Ma mentre la cucina italiana ha risentito nel corso del tempo delle influenze francesi, quella greca risente dell'influenza turca e mediorientale. Lo si nota chiaramente pensando agli involtini di foglie di vite (dalmadakia), ai dolci a base di zucchero e miele e all'uso del girarrosto verticale, il Gyros. La cucina italiana inoltre ha affrontato la rivoluzione gastronomica che va sotto il nome

di cucina borghese e che avvenuta in Francia tra il 1715 e il 1750 comincia a fare ampio uso di erbe aromatiche, sostituisce le salse grasse a quelle acide, è dedita all'alchimia degli accostamenti sapienti e studiati, trasforma il singolo cuoco in personaggio d'eccezione, perché inventore di una nuova salsa, interprete magistrale di fondi, glasse, legamenti. Questa fase è mancata in Grecia, dove invece primeggia una cucina della tradizione pastorizia o legata alla cultura dei pescatori.

Un'altra grande differenza si deve al marketing del gourmet Made in Italy, attivo e combattivo già a partire dal secondo dopoguerra. Prendiamo i vini o l'olio d'oliva greci. Mentre per il secondo si sono raggiunti grandi livelli di qualità, per i primi il marketing comincia appena adesso a muovere i primi passi. Particolarmente interessante è il settore enologico. Essendo stati occupati per secoli dagli Ottomani (dal 1453 al 1829), i Greci non hanno potuto sviluppare la coltivazione della vite (il vino è stato scoraggiato dai turchi, di religione musulmana), eppure furono proprio i greci a insegnare ai romani a coltivare la vite per ottenerne il ,crasi', il vino. Ora, professionisti come Konstantinos Lazarakis, l'unico Master of Wine in Grecia, comincia a proporre ai passeggeri della Aegean Airlines le annate e le uve più interessanti e i vini greci, di qualità superba, stanno riconquistando terreno. Gli italiani fino ad ora sono stati più attivi anche dal punto di vista della protezione dei prodotti. Il DOP greco, pur presente, si concentra per il momento su olii e formaggi mentre gli italiani, entrati prima dei greci nella Comunità Europea, hanno un marchio anche per le ciliegie di Marostica o per il pane di Matera e distinguono nettamente il limone della costiera amalfitana dall'altro igr, il limone di Sorrento.

È diverso mangiare in un ristorante greco piuttosto che in uno italiano? Anche i locali greci riflettono lo stato delle cose. Sono rari gli esempi di ristorante greco, di solito la gastronomia ellenica si rifugia in simpatiche e allegre locande. In breve i

#### Cucina greca e italiana a confronto

1. I greci amano di più i crostacei e i molluschi rispetto ai pesci, anche a causa della religione ortodossa che vieta nei numerosi giorni di digiuno di cibarsi di animali con circolazione sanguigna.
2. Le carni più apprezzate in Grecia sono quelle degli animali giovani: maialini, capretti, agnelli e vitelli. Oppure i latticini, preparati prevalentemente con latte di capra e pecora.
3. In Grecia non esiste il primo piatto. Il pranzo comincia con un numero considerevole di antipastini, chiamati mezédes o orektiká, ai quali segue il piatto principale, di carne o di pesce, spesso alla griglia o alla piastra.
4. Numero ridotto delle portate greche rispetto a quelle italiane, con conseguente perdita della possibilità di far assaggiare e conoscere pietanze nuove, come per esempio i formaggi.
5. La pasta gioca un ruolo di minore importanza in Grecia rispetto che in Italia. Mancano gli spaghetti e il riso viene servito più spesso per accompagnare i piatti e raramente costituisce piatto a sé come nel caso dei risotti italiani.
6. Diversa è in parte anche la cottura delle pietanze. I greci preferiscono di gran lunga le carni e il pesce alla griglia o alla piastra.
7. La cucina greca, a differenza di altre regioni mediterranee, risente dell'influenza turca e mediorientale e non di quella francese.
8. La diversificazione dei locali (dalla locanda al ristorante di classe) è maggiore nel comparto italiano e facilita la conquista del mercato in base alla clientela-target.
9. Maggiore diversificazione dei piatti nei locali italiani, dove la cucina è spesso regionale e stagionale.
10. La produzione enologica in Grecia sta facendo ora i primi passi per farsi conoscere interanzionalmente, i vini italiani sono già stabilmente quotati e conosciuti.



### Grigliare

- Tutti i segreti della brace



### Birra e Birrerie

- La bionda dell'estate



### Bevande estive

- Fresche e dissetanti

## buongiorno italia

### Casa editrice

Verlag

ChefMedia Verlag GmbH  
Bechsteinstraße 27  
99423 Weimar  
www.chefmedia.de

### Geschäftsführer

Johann Scheid

### Telefono / Fax

Telefon

+49 (0)3643 4158-0

Fax

+49 (0)3643 4158-19

### Segreteria

Verwaltung

Tel. +49(0)3643 4158-12  
verwaltung@chefmedia.de

### Redazione

Redaktion

Miriam Sinnecker  
redazione@chefmedia.de  
Francesca Müller-Fabbri

### Redazione grafica

Grafikredaktion

Christoph Hubrich  
grafik@chefmedia.de

### Collaboratori redazionali

Redaktionelle Mitarbeiter

Riccardo Vendrame, Salvatore  
Testa, Alessandro Bellardita,  
Laura Durante, Luciano Barile,  
Clara Corona, Elena Lanzi

### Pubblicità

Geschäftskundenbetreuung

Sandra Schelonke: 03643 4158-14  
sandra.schelonke@chefmedia.de

Miriam Sinnecker: 03643 4158-16  
redazione@chefmedia.de

Julia Halbhuber: 03643 4158-11  
julia.halbhuber@chefmedia.de

### Periodicità

Erscheinungsweise

mensile / monatlich

### Prezzo di copertina

Heftpreis / Jahresabopreis

uscita singola: € 5,90  
prezzo annuale: € 55,90  
(spese spedizione incluse /  
einschließlich Versand)

### Coordinate Bancarie

Bankverbindung

Konto-Nr.: 3 624 757  
BLZ.: 753 900 00  
Volksbank Nordoberpfalz

